POMMES A LA CANNELLE

Préparation 40 mn. Cuisson 40 mn. Pour 4 personnes: 4 grosses pommes golden, 2 pommes reinette du Mans, 1,5 dl de crème fraîche, 120 g de cassonade, 60 g de bourre, 1 citron non traité, 2 jaunes 'oeufs, 1 pincée de cannelle. Crème anglaise à la cannelle: 1/2 litre de lait, 100 g de sucre, 4 jaunes d'oeufs, 1 pincée de cannelle.

Porter à ébullition le lait et la cannelle. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre puis verser lentement le lait bouillant sur le mélange. Remettre dans la casserole et cuire sur feu doux en remuant constamment avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème ait une consistance nappante (ne pas faire bouillir). Laver les goldens, les couper en deux (sans les éplucher) dans le sens de la largeur, retirer le centre en creusant une légère cavité. Beurrer le fond d'un plat et y déposer les pommes; sur chacune, déposer 2 cuillères a café de cassonade puis les cuire 15 mn au four, th. 6 (180). Laver et peler les reinettes, râper leur chair; râper également l'écorce du citron. Mélanger les pommes rapées, avec l'écorce de citron, ajouter la crème fraîche, les jaunes d'oeufs, 3 cuillerées à soupe de cassonade et une pincée de cannelle. Bien mélanger puis garnir les pommes de cette préparation saupoudrer le dessus de cassonade, déposer une petite noix de beurre; cuire au four th 6 (180°) pendant 20 mn. Servir les pommes tièdes, entourées de la crème anglaise à la cannelle. On utilise les pommes golden comme "contenant" car elles se tiennent bien à la cuisson. Pour la farce, on utilise les reinettes qui ont un goût plus acidulé.

POMMES A LA CHATELAINE

Pour 6 personnes. Préparation: 15 mn. Cuisson: 30 mn.

6 belles pommes, 200 g de sucre, 2 verres d'eau environ, 1/2 gousse de vanille.

Mettre l'eau, le sucre et la vanille dans la casserole et faire cuire quelques minutes pour obtenir un sirop au petit filé. Le sirop est au filé lorsqu'une goutte qu'on étire entre le pouce et l'index forme un fil qui se rompt de suite. Pendant ce temps, laver les pommes, les couper en deux, enlever le coeur sans les endommager, les peler. Mettre les 1/2 pommes dans le sirop, sur une seule couche. Faire cuire doucement. Retourner les pommes lorsqu'on voit que le premier côté commence à être cuit. Bien les surveiller pour qu'elles ne se démolissent pas. Quand les pommes sont cuites, ce qui se reconnaît à leur tendreté et à leur transparence, les retirer du sirop, les ranger sur le compotier, côté bombé en dessus. Mettre de nouvelles 1/2 pommes à cuire au fur et à mesure que l'on a de la place dans la casserole. Lorsque toutes les pommes sont cuites, verser le reste du sirop sur elles. (Ajouter un peu d'eau si le sirop était devenu trop épais.) Utiliser toujours de beaux et bons fruits pour la cuisson au sirop. Les espèces de pommes: Reinette, Châtaignier, Rambour, conviennent très bien. Surveiller très soigneusement la cuisson, faire frémir plutôt que bouillir. La réussite du " pochage " des fruits dans le sirop est une affaire de soin et de doigté. Les fruits poches au sirop sont très fins et très digestes. Ils sont parfaits pour les petits enfants et les malades. Variantes: Pommes hérisson recette type + 50 g d'amandes, 1 ou 2 cuillerées de gelée de groseilles. " Hérisser" Iles 1/2 pommes cuites au sirop de filets d'amandes cuites au four. Joindre au sirop, en fin de cuisson 1 ou 2 cuillerée de gelée de groseilles pour colorer et parfumer le sirop. Poires au sirop: 1 kg de poires, 1 verre de vin rouge, 1 verre d'eau , 200 g de sucre. Eplucher les poires en laissant

la queue. Ou couper de grosses poires en 4. Cuire très doucement jusqu'à ce que les poires soient translucides. Pêches et abricots: 1 kg de fruits, 2 verres d'eau, 300 g de sucre. Pocher quelques instants les fruits dénoyautés dans le sirop. Oter la peau des pêches. Les fruits au sirop sont souvent utilisés pour le dressage de très beaux entremets, tels que: Poires Félicia: crème renversée avec poires au sirop. Crème Régence: pudding aux biscuits avec abricots et cerises. Abricots à la Condé: riz à entremets avec abricots. Pêches à la Condé: riz à entremets avec pêches.

POMMES A LA GELEE DE COINGS

Pour 4 personnes: 8 pommes à cuire, 1 litre d'eau, 300 g de chapelure, 300 g de sucre, 180 g de beurre, 4 c à soupe de gelée de coings.

Faites cuire à l'eau les pommes pelées et coupées en quartiers. Egouttez-les dès qu'elles sont tendres. Mélangez la chapelure et la moitié du sucre faites-les dorer au beurre, ainsi que les quartiers de pommes. Disposez pommes et chapelure caramélisées en couches successives sur le plat de service. Nappez de gelée de coings fondue.

POMMES A L'ALSACIENNE 1

Pour 4 personnes: 1 kg de pommes, 300 g de sucre, 50 cl de lait, 200 g de beurre, 2 cuillerées à soupe de farine, 2 oeufs. Préparation: 30 mn. Cuisson: 45 mn.

Pelez et émincez finement les pommes. Faites fondre 150 g de beurre et faites cuire les pommes doucement. Lorsqu'elles sont transparentes ajoutez 200 g de sucre et laissez légèrement caraméliser. Mettez les fruits dans un plat à four. Avec le lait, la farine et le reste du beurre, faites une béchamel assez fluide, ajoutez le reste du sucre, laissez tiédir et incorporez les oeufs battus en omelette. Nappez les pommes avec cette sauce et faites cuire à four chaud 30 mn. Servez chaud.

POMMES A L'ALSACIENNE 2

1 kg de pommes (reinettes ou golden), 50 g de beurre, 200 g de sucre cristallisé, 1 paquet de sucre vanillé, 1/4 de litre de lait, 3 cuillerées à soupe de Maïzena, 3 oeufs, 1/2 cuillerée à café de cannelle.

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, retirez-en le coeur et détaillez-les en fines lamelles. Faites-les sauter au beurre dans une poêle, et lorsqu'elles deviennent transparentes et légèrement dorées, saupoudrez-les de sucre vanillé et de la moitié du sucre cristallisé, puis laissez caraméliser. Disposez-les dans un plat beurré allant au four. Dans une terrine, versez le lait, la Maïzena, la cannelle, le reste du sucre et délayez avec l'eau. Faites chauffer à feu doux et retirez avant ébullition. Hors du feu, incorporez les jaunes d'oeufs un à un. Laissez tiédir et, pendant ce temps, battez les blancs en neige très ferme puis incorporez-les délicatement à la préparation. Versez sur les pommes. Faites cuire à four chaud (thermostat 6) pendant vingt

minutes. Servez tiède ou froid dans le plat de cuisson. Variante: vous pouvez remplacer les pommes par des poires, ou même par des pruneaux que vous aurez fait préalablement gonfler à l'eau tiède et que vous aurez coupés en deux. Vous pouvez utiliser cette même recette pour garnir un fond de tarte en pâte brisée.

POMMES A LA PUREE DE MYRTILLES

Pour 4 personnes: 500 g de myrtilles, 3 c à soupe de sucre en poudre, 1 c à soupe de kirsch, 4 pommes (cox-orange, reinettes...), citron.

Lavez les myrtilles, passez-les au mixer avec le sucre, parfumez la purée obtenue avec le kirsch. Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en tranches assez épaisses, citronnez-les. Dans des assiettes individuelles, versez quelques cuillerées de purée de myrtilles, disposez les pommes par-dessus, servez aussitôt.

POMMES A L'ARDECHOISE

Pour 6 personnes: 6 pommes, 12 marrons glacés, 1 grand verre de Grand-Marnier, 400 g de crème de marrons sucrée, beurre, sucre.

Videz les pommes à l'aide d'un vide-pommes. Garnissez-en les cavités avec un peu de crème de marrons dressée à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée et surmontée d'un marron glacé. Mettez les pommes dans un plat beurré et sucre. Faites cuire au four chaud. Mélangez le restant de la crème avec le Grand-Marnier, décorez-en les pommes - toujours à l'aide de la douille - et placez les marrons glacés restants. Préparation: 10 mn. Cuisson: 15 mn.

POMMES AUBERTIN

Préparation: 40 minutes. Pour 6 personnes: 1 kg de pommes, 500 g de sucre, 1 verre de vin blanc, 75 g de sucre en morceaux, 2 cuillerées à soupe d'eau. Crème anglaise: 3 jaunes d'oeufs, 1/2 litre de lait, 75 g de sucre, vanille.

Eplucher les pommes, les évider. Les mettre dans une casserole inoxydable avec le vin et le sucre. Couvrir et faire cuire à feu doux sans remuer pendant 2 heures. Caraméliser un moule à manqué de 22 cm de diamètre, y verser la pâte de pommes, laisser au frais jusqu'au lendemain. Pour démouler faire tremper le moule 30 secondes dans l'eau bouillante. Servir avec une crème anglaise à la vanille. Ce gâteau se conserve plusieurs jours.

POMMES AU CARAMEL

Pour 6 personnes. Préparation 15 mn. Cuisson 20 mn. 6 pommes, 2 citrons, 2 c à soupe de sucre en poudre, 50 g d'amandes émincées, 150 g de sucre en morceaux.

Pelez les pommes, retirez coeurs et pépins sans percer les fruits. Mettez-les dans une casserole, arrosez-les du jus de citron, sucrez et couvrez-les d'eau. Laissez cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres (15 à 20 mn selon la qualité des pommes) elles ne doivent pas se défaire. Egouttez les pommes et placez-les sur le plat de service en mettant un peu d'amandes effilées dans le creux de chaque fruit. D'autre part, préparez un caramel en faisant cuire le sucre en morceaux juste imbibé d'eau, jusqu'à ce qu'il prenne une couleur blonde. Nappez en les pommes et servez aussitôt.

POMMES AU CIDRE ET AUX NOIX

Pour 6 personnes: 6 pommes reinettes, citron, 1 bouteille de cidre sec, 100 g de sucre en poudre, 50 g de cerneaux de noix, 50 de raisins secs, 100 g de crème fraîche, 2 c à soupe de calvados.

Pelez les pommes et citronnez-les. Faites chauffer le cidre avec le sucre. Quand il entre en ébullition, mettez-y les pommes et laissez pocher à très petits frémissements pendant 30 mm. Retirez-les et gardez-les au chaud. Mettez alors dans le cidre de cuisson les cerneaux de noix et les raisins. Laissez réduire jusqu'à la valeur d'une tasse (+ ou - 10 mm). Ajoutez la crème fraîche, parfumez au calvados et versez cette sauce parfumée sur les fruits.

POMMES AU FOUR

Eplucher 6 pommes reinettes. Oter les pépins au vide-pommes. Les ranger dans un plat allant au four. Combler le trou de la pomme au sucre semoule. Mettre sur chaque pomme une noix de beurre. Verser un bon verre de cidre dans le fond du plat. Mettre au four jusqu'à cuisson.

POMMES AU FOUR AU CARAMEL

Préparation 20 mn. Cuisson: 30 mn. Pour 6 personnes: 6 pommes reinettes, 200 g de crème fraîche, 50 g de beurre, 20 g de farine, 80 g de sucre roux, 40 g de cerneaux de noix, 1/4 de cuillerée à café de sel.

Piler les noix pour les réduire en pâte. Malaxez le beurre en crème, et mélangez-le au sucre, au sel, à la farine et aux noix jusqu'à ce que vous obteniez une crème. Pelez les pommes, coupez-les, en deux, évidez-les, puis rangez-les sur le plat à gratin, la partie creusée vers le haut. Versez alors dessus la crème aux noix et mettez le plat au four. Faites cuire à feu moyen. Lors de la cuisson, le sucre et le beurre vont se transformer en un caramel clair. Servez dans le plat de cuisson. Nappez les pommes avec la crème fraîche ou présentez-la à coté.

POMMES AU FOUR AU MIEL

Pour 4 personnes. Préparation: 15 minutes. Cuisson: 20 minutes. 4pommes, 50 g de beurre, 100 g de miel, cerneaux de noix, 1 citron.

Epluchez les pommes, retirez le centre avec un vide-pommes en évitant de les briser. Pressez le jus du citron. Versez-le dans un bol ou une assiette creuse et roulez les pommes dans le jus pour qu'elles ne noircissent pas. Disposez-les dans un plat à four. Emiettez 6 cerneaux de noix. Remplissez la creux de chaque pomme avec une cuiller à café de miel et les miettes de cerneaux. Diluez le miel restant avec 1/2 verre d'eau. Versez dans le plat. Cuisez à four chaud 20 minutes en arrosant les pommes à mi-cuisson. Servez au sortir du four, avec le jus de cuisson et un décor de cerneaux de noix.

POMMES AU FOUR AUX NOIX ET AUX RAISINS

5 pommes, 100 g de raisins secs, 1 dl de calvados, 50 g de beurre, 100 g de cerneaux de noix, 1 c à soupe de sucre en poudre, 150 g de crème fraîche liquide.

La veille faites tremper les raisins dans le calvados. Le lendemain, pelez et creusez les pommes sans les transpercer. Mettez-les dans un plat beurré allant au four, ajoutez les raisins et l'alcool de macération, ainsi que les cerneaux de noix. Saupoudrez de sucre et faites cuire à four moyen pendant 30mn en arrosant de temps en temps avec le liquide qui est dans le plat. Ajoutez la crème et remettez au four 5 mn.

POMMES AU RIZ MERINGUEES

Pour 6 personnes: 150 g de riz, 1 verre d'eau, 3/4 litre de lait, 1/2 gousse de vanille, 100 g de sucre, 1 pincée de sel, 3 oeufs, compote de pommes, 60 à 90 g de sucre pour la meringue.

Mettre le riz dans une passoire, le laver à l'eau courante. Le mettre dans une casserole avec un bon verre d'eau et la pincée de sel. Faire chauffer rapidement et laisser bouillir 2 ou 3 minutes. Pendant ce temps faites chauffer le lait avec le sucre et la vanille. Y verser le riz légèrement cuit à l'eau. Faire bouillir, puis laisser cuire sur feu doux et très régulier sans remuer. Le riz est à point lorsqu'il a absorbé tout le lait, il doit être en grains, mais moelleux. Le retirer du feu, ajouter les jaunes. Faire une meringue à l'italienne avec les blancs et le sucre. Dans un plat en porcelaine, alterner les couches de riz, de pommes de meringue. Finir par une couche de meringue. Cuire quelques minutes à four doux.

POMMES AUX NOIX

Pour 6 personnes: 8 pommes, 125 g de cerneaux de noix, 2 oeufs 100 g de sucre 2 c à soupe de miel liquide, 30 g de Maïzena, 70 g de beurre fondu, 1 c à soupe de banyuls, rivesaltes ou porto, 1 c à soupe de kirsch, sel.

Hachez les cerneaux de noix au mixeur et réservez-les. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Mettez les jaunes dans une terrine, ajoutez le sucre en poudre et le miel et fouettez le tout longuement pour obtenir un mélange crémeux et pâle. Ajoutez les noix hachées en remuant au départ puis en battant ensuite vigoureusement avec une cuillère ou spatule en bois afin d'alléger le mélange. Ajoutez le vin doux et le kirsch, toujours en remuant. Ajoutez en dernier lieu le beurre fondu et la Maïzena, sans trop remuer cette fois. Préchauffez le four (th 6, 210°). Battez les blancs d'oeufs en neige ferme avec 1 pincée de sel. Incorporez-en tout d'abord le tiers à la préparation aux noix, en remuant avec la cuillère ou spatule en bois pour l'assouplir. Ajoutez ensuite la moitié des blancs restant en soulevant délicatement la masse afin de les incorporer sans qu'ils perdent trop de leur volume, puis terminez en ajoutant le reste des blancs de la même manière. Versez cette garniture dans un moule à manqué dans lequel vous aurez mis les pommes coupées en fines lamelles, lissez le dessus et faites cuire au four pendant 40 à 50 minutes; si nécessaire, couvrez le gâteau avec une feuille d'aluminium pour empêcher une coloration trop forte. Servez froid.

POMMES AUX RAISINS

Préparation 5 minutes. Cuisson 30 minutes. 1 belle pomme par personne, 2 morceaux de sucre, quelques raisins secs, 1 morceau de beurre.

Enlevez le coeur de la pomme, la remplir avec le mélange de raisins, sucre, beurre, en tassant bien. Posez la pomme au centre d'une feuille d'aluminium légèrement beurrée. Bien fermer et mettre au four ou sous la cendre pendant 30 minutes environ.

POMMES CARAMELISEES

Pour 3 personnes: 3 belles pommes, 1 demi-litre d'eau, 200 g de sucre, un jus de citron, amandes effilées. Préparation: 10 mn. Cuisson 20 mn.

Pelez les pommes et, à l'aide d'un vide-pommes, retirez en le coeur. Préparez un sirop avec le sucre, l'eau et le jus de citron. Lorsque le sirop aura atteint l'ébullition, plongez-y les pommes et laissez-les cuire à petit feu. Lorsqu'elles sont cuites, retirez-les du sirop et laissez les refroidir. Laissez réduire le sirop jusqu'à caramélisation. Nappez-en les pommes et garnissez-les d'amandes effilées. Vous pouvez déguster ces pommes froides ou tièdes. Pour rendre ce dessert plus riche, vous pouvez déposer les pommes sur un lit de crème pâtissière. La réduction du sirop en caramel devra se faite à feu doux. Vous choisirez de préférence une casserole à fond épais pour mener à bien l'opération.

POMMES D'AMOUR

Pour 4 à 5 pommes: 500 g de sucre en poudre, 100 g de beurre, 4 à 5 cuillerées à soupe d'eau, 2 à 3 gouttes de colorant rouge pâtissier.

Essuyez les fruits, retirez la queue, enfoncez profondément une pique en bois à la place de la queue. Faites fondre le sucre et l'eau, à feu vif afin d'avoir un sirop, ajoutez le beurre et le colorant. Montez le température afin d'avoir 140°C. Si vous n'avez pas de thermomètre, faites couler un peu de sirop dans un bol d'eau froide, il doit durcir rapidement. Trempez les pommes une à une dans le sirop épais, recouvrez-les bien et plongez-les au fur et à mesure dans de l'eau froide. Egouttez-les et posez-les sur un papier d'aluminium huilé.

POMMES EN TIMBALE

250 g de pain rassis, 125 g de beurre, 125 g de sucre en poudre, 1/2 verre d'eau, 2 cuillerées à soupe de rhum, 500 g de pommes.

Coupez le pain en tranches fines ou en dés aussi petits que possible. Pelez les pommes et coupez-les en rondelles. Beurrez un moule assez haut (à soufflé ou à charlotte). Dans le fond, déposez une couche de morceaux de pain. Couvrez de pommes, puis de sucre. Disposez quelques noix de beurre. Recommencez dans cet ordre jusqu'à ce que la récipient soit bien plein. Tassez bien. Arrosez d'un demi-verre d'eau et de deux cuillerées à soupe de rhum. Couvrez d'une feuille de papier blanc et d'une assiette. Déposez le moule dans le panier souple de l'auto-cuiseur. Plongez le tout dans l'auto-cuiseur contenant déjà deux verres d'eau. Fermez. Laissez cuire 25 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape. Démoulez cet entremets lorsqu'il est tiède et servez aussitôt.

POMMES FARCIES AU GINGEMBRE

4 pommes, 1 orange, 4 pincées de gingembre râpé, un filet de citron, un peu d'eau.

Lavez les pommes. Coupez une calotte à chaque fruit et évidez-les délicatement. Hachez la chair retirée et mélangez-la à 1 orange pelée à vif et coupée en petits dés. Ajoutez le gingembre râpé, un peu de jus de citron et farcissez les pommes de cette préparation. Mettez dans un plat allant au four avec 3 c à soupe d'eau et faites cuire 1 h à four très doux. Servez ce dessert tiède ou froid.

POMMES FARCIES EN AUMONIERES

Pour 6 personnes: 6 pommes Gala, 12 feuilles de filo ou 6 feuilles de brick, 3 tranches de brioche un peu rassise, 100 g de beurre, 1/2 citron, 50 g de sucre. La crème pâtissière: 3 oeufs, 25 g de Maïzena, 25 cl de lait, 70 g de sucre semoule, 25 g de beurre, 1 gousse de vanille, 50 g de raisins de Corinthe, 80 g d'amandes émondées. Préparation: 30 mn. Cuisson: 20 mn.

La crème pâtissière: Faire gonfler les raisins dans de l'eau tiède. Mettre la moitié du sucre semoule dans une casserole avec le lait, ajouter la gousse de vanille fendue en deux et grattée, porter à ébullition en remuant de temps en temps. Séparer les jaunes d'oeufs des blancs (garder 2 de ces derniers), fouetter les jaunes dans une casserole avec la Maïzena et le sucre restant. Verser le lait en un mince filet sur le mélange précédent en fouettant. Porter la crème

à ébullition, la retirer après le premier bouillon. Oter la gousse de vanille, ajouter les raisins égouttés. Verser la crème dans un saladier, la faire tiédir rapidement puis incorporer le beurre au fouet. Battre les blancs en neige ferme, en leur ajoutant une cuillerée de sucre semoule, les incorporer à la crème pâtissière refroidie. Laver, essuyer les pommes, les équeuter, couper un chapeau sur chacune, les creuser délicatement, citronner l'intérieur et le saupoudrer de sucre. Déposer les pommes dans un plat allant au four légèrement beurré, recouvrir d'un papier d'aluminium, mettre à cuire à four moyen 8 à 10 minutes, les pommes doivent être mi-cuites, les laisser refroidir. Garnir les pommes de la crème pâtissière. Couper 6 petits disques dans la brioche. Faire fondre le beurre doucement, lui retirer la partie laiteuse. Etaler une feuille de filo, la badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Recouvrir d'une seconde feuille. Poser un disque de brioche au centre puis la pomme farcie, saupoudrer d'amandes concassées. refermer les feuilles de filo en aumônière en tournant légèrement. Attacher avec de la ficelle fine. Recommencer l'opération pour les autres pommes, les déposer sur une plaque à pâtisserie. Mettre à four chaud (thermostat 8) en plaçant la plaque le plus bas possible; si le haut des aumônières dore trop vite, les protéger avec du papier d'aluminium.

POMMES FLAMBEES AU CALVADOS

Pour 4 personnes: 10 pommes acidulées, environ 5 cl de calvados, 5 cuillerées à soupe de sucre cristallisé, 50 g de beurre.

Epluchez les pommes. Les couper en quartiers. Les épépiner. Les émincer en tranches très fines. Les disposer dans un plat allant au four. Les arroser de la moitié de calvados coupé d'eau. Les saupoudrer de sucre. Ajouter des noix de beurre. Faire cuire au four 45 minutes. Lorsque les pommes sont bien tendres, les arroser de calvados pur et faire flamber. Servir immédiatement.

POMMES FOURREES

Un kilo de pommes, le jus d'un citron, un demi-litre d'eau, un demi-litre de vin blanc sec, 125 g de sucre, 100 g de raisins de Corinthe et une pincée de cannelle.

Préparez un sirop avec eau, vin, citron et cannelle. Placez les raisins dans le sirop, donnez quelques bouillons et retirez-les. Coupez les pommes en deux, épluchez-les et retirez-en le coeur. Faites cuire les pommes dans le sirop de manière à les attendrir sans les déformer. Retournez-les pendant la cuisson. Retirez avec précaution chaque moitié de pomme que vous déposerez dans de petits raviers. La partie creuse sera tournée vers le haut et sera remplie avec des raisins secs. Faites réduire le sirop et versez-le sur les pommes fourrées. Ce dessert se mange froid ou tiède.

POMMES FOURREES

Préparation: 15 minutes. Cuisson: 40 minutes environ (th 6-7), (dépend de l'espèce de pommes utilisée). Pour 6 personnes: 6 pommes (Reinette de préférence), 6 tranches de pain,

40 g de beurre. Pour servir: sucre en poudre, crème fraîche. Garniture: 100 g de sucre roux, 75 g d'amandes en poudre, 100 g de crème fraîche, 1 c à soupe d'eau-de-vie (calvados ou kirsch), 6 feuilles d'aluminium (30 cm x 30 cm).

Déposer sur chaque feuille d'aluminium une tranche de pain beurré (beurre contre l'aluminium). Placer sur le pain une pomme entière pelée et largement évidée. Remplir la cavité centrale de la pomme avec le mélange suivant: Mélanger la poudre d'amandes, le sucre. Délayer avec la crème fraîche. Parfumer à l'eau-de-vie. Envelopper soigneusement chaque pomme ainsi préparée. Placer les fruits dans un plat allant au four. Faire cuire à four assez chaud. Servir tiède avec crème fraîche et sucre en poudre à volonté.

POMMES LIMOUSINES

1/2 boîte de crème de marrons vanillée, 6 grosses pommes, 2 paquets de sucre vanillé, 10 morceaux de sucre.

Lavez et essuyez les pommes. Retirez-en le coeur. Disposez les dans une casserole à fond épais ou elles baigneront dans un centimètre d'eau légèrement sucrée. Arrosez les de sucre vanillé. Couvrez et laissez cuire à feu très doux pour qu'elles restent fermes. Disposer les pommes encore tièdes dans un plat. Remplissez la cavité de chacune avec de la crème de marrons. Avec le sucre faites un caramel blond dont vous napperez les pommes. Laissez rafraîchir le plat au moins une heure avant de servir.

POMMES MASQUEES

Préparation: 10 minutes. Cuisson: 30 minutes. Pour 6 personnes. 3/4 litre de lait, 100 g de semoule, 120 g de sucre semoule, 1 paquet de sucre vanillé, sucre en morceaux pour le caramel, 4 pommes reinettes.

Faire cuire la semoule jetée en pluie dans le lait bouillant, cette cuisson demande une dizaine de minutes environ pour 100 g de semoule. Ajouter le sucre semoule et le sucre vanillé. Bien mélanger la préparation. Laisser cuire à nouveau quelques minutes. Préparer un caramel et le verser dans le fond et sur les bords du moule à manqué de 22 cm de diamètre. Evider les pommes, les éplucher et les couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Disposer ces rondelles sur le caramel. Verser la semoule sur les pommes. Mettre le moule à manqué au four pendant 25 à 30 minutes, thermostat: 5-6. Laisser refroidir avant de démouler;

POMMES MERINGUEES 1

Il vous reste des blancs d'oeufs inutilisés? Préparez cet entremets du plus bel effet et qui n'offre aucune difficulté. Il faut: Compote de pommes très sucrée, 2 ou 3 blancs d'oeufs, 50 g de sucre en poudre.

Préparez une purée de pommes très sucrée. Battez les blancs d'oeufs en neige très ferme (une pincée de sel que vous leur ajouterez au départ les fera monter plus vite et plus sûrement). Versez la compote de pommes sucrée et chaude dans un plat allant au four. Etendez dessus les blancs en neige avec la lame d'un couteau. Saupoudrez de sucre en poudre et mettez à four moyen une quinzaine de minutes. Attention, ça doit tout juste dorer et non brûler.

POMMES MERINGUEES 2

Couper les pommes en fines lamelles. Faire une pâte avec 2 c à soupe de farine, 5 c à soupe de sucre, 2 petits verres de rhum, 2 oeufs entiers, 1 jaune et 1 blanc battu. Beurrer le moule, chapelurer le moule. Disposer les pommes et verser la pâte liquide dessus. Cuire 1 heure à 140°-150°.

POMMES MERINGUEES 3

8 pommes, 100 g de beurre, 200 g de sucre fin, 6 blancs d'oeufs, 8 cerises confites.

Lavez les pommes, essuyez-les et, à l'aide d'un vide-pomme, retirez-en le trognon. Remplissez les vides avec du beurre, du sucre. Placez les pommes dans un plat allant au four. La durée de la cuisson dépend de la pomme choisie. Pendant ce temps, battez les blancs en neige très ferme avec le restant du sucre. Les pommes étant cuites aux trois quarts, entourez-les des blancs d'oeufs et remettez au four une dizaine de minutes. Garnissez avec les cerises confites et servez chaud.

POMMES MERINGUEES A LA BRIOCHE

Pour 6 personnes: 1 kg de pommes Golden, 100 g de sucre, 250 g de mie ou de pain brioché, 50 g de beurre, 1/4 litre de lait, 2 oeufs. Meringue: 3 blancs d'oeufs, 80 g de sucre glace. Coupez en huit les pommes pelées et épépinées, faites-les cuire doucement avec le sucre et un verre d'eau. Beurrez un moule à soufflé de 15 cm de diamètre tapissez le fond et les côtés de pain coupé en tranches et beurré, recouvrez de fruits, versez par-dessus le lait tiède, battu avec les oeufs. Laissez reposer 1 h, puis faites cuire à four moyen pendant 40 mn. Fouettez les blancs d'oeufs en neige très ferme avec le sucre, recouvrez-en le dessus, faites dorer quelques instants au four et servez tiède.

POMMES POCHEES A LA VANILLE

Préparation: 25 mn. Cuisson: 20 mn. Pour 4 personnes: 240 g de sucre, 1 gousse de vanille, 8 clous de girofle, 4 pommes, 8 c à soupe de crème fraîche, 1 sachet de sucre vanillé.

Amenez à ébullition l'eau, le sucre et la gousse de vanille fendue dans une casserole en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Piquez le sommet de chaque pomme de deux clous de

girofle. Placez les pommes côte à côte dans la casserole et arrosez-les de sirop. Baissez le feu et couvrez. Laissez cuire doucement pendant 15 minutes en les arrosant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez-les refroidir dans leur sirop. Fouettez la crème fraîche épaisse et bien froide en neige ferme et ajoutez-lui un sachet de sucre vanillé. Disposez les pommes sur un plat de service, dressez, la crème fouettée au centre de chaque pomme et nappez avec le reste du sirop.

POMMES POELEES A LA CASSONADE

4 pommes, 50 g de cassonade, 50 g de beurre.

Lavez et épluchez les pommes. Epépinez-les à l'aide d'un vide pommes. Coupez-les en rondelles pas trop fines. Placez les rondelles dans la poêle et faites-les cuire. Retournez-les. Saupoudrez de cassonade et faites caraméliser. Lorsque les pommes sont cuites, placez-les sur un plat et tenez-les au chaud dans le four de la cuisinière. Déglacez le jus de la poêle et versez-le dans le plat.

POMMES SABLEES

Pour 4 personnes. Préparation 15 mn. Cuisson 30 mn. 1 kg de pommes. 150 g de sucre en poudre, 100 g d'amandes en poudre, 1 c à café de cannelle en poudre, 100 g de farine, 100 g de beurre.

Pelez les pommes, épépinez-les et coupez les en tranches. Dans une terrine, mélangez le sucre, les amandes la cannelle et la farine. Incorporez le beurre à la main de façon à obtenir un sable assez grossier étalez le mélange sur les pommes et faites cuire à four chaud (200°) pendant 30 mn.

POMMES SAUCE ORANGE

Pour 4 personnes: 4 grosses pommes 4 c à café de miel liquide, 2 oranges, sucre en poudre, 2 jaunes d'oeufs.

Vider les pommes partiellement au couteau économe jusqu'à 1 cm du fond (et non au vide-pomme qui les percerait de part en part). Par l'orifice ainsi pratiqué verser dans chacune d'elles 1 c à café de confiture d'oranges puis une autre de miel. Disposer chaque pomme ainsi fourrée dans un petit plat à four individuel (genre plat à oeuf) et porter les quatre plats au four préchauffé (thermostat 6), laisser cuire 30 à 35 min environ en les surveillant pour qu'elles ne s'affaissent pas trop en fin de cuisson. Pendant ce temps presser le jus des deux oranges et verser celui-ci dans une petite casserole posée dans un bain marie frémissant 10 min avant la fin de la cuisson des pommes. Ajouter les deux jaunes d'oeufs et 2 c à soupe de sucre en poudre et battre le mélange au fouet à main jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et double de volume. Retirer du bain-marie et servir les pommes à la sortie du four arrosée de cette sauce à l'orange.

POMMES SURPRISE

Préparation: 20 mn. Cuisson: 25 mn. Pour 4 personnes: 1 boîte de crème dessert Gloria à le noisette, 4 belles pommes, 3 blancs d'oeufs, 25 g de beurre + 1 noix pour le plat à four, 4 cuillerées à soupe de noix pilées, 4 cuillerées à soupe de sucre en poudre.

Beurrez un plat allant au four. Pelez les pommes et évidez-les de leurs pépins. Dressez-les dans le plat. A l'intérieur de chaque pomme, mettez 1 cuillerée de sucre, 1 cuillerée de noix, le quart du beurre. Mettez à four chaud 220° th 7 pendant 15 mn. Fouettez la crème dessert Gloria quelques secondes. Battez les blancs d'oeufs en neige ferme. Incorporez les à la crème dessert Gloria. Déposez sur chaque pomme 1 bonne cuillerée à soupe de crème et répartissez le reste entre les pommes. Passez au four 10 mn et servez chaud ou tiède.

REINETTES AUX RAISINS

Pour 4 personnes: 4 belles pommes reinette, 120 g de sucre brun, 120 g de raisins secs de Malaga, 75 g de beurre frais pour la farce.

Enlevez le coeur des pommes et piquez la peau par endroits à la fourchette. Mélangez le sucre, les raisins secs et 75 g de beurre. Remplissez les pommes de ce mélange en tassant bien. Posez chaque pomme au centre d'une feuille de papier d'aluminium généreusement beurré. Fermez les papillotes et mettez à four chaud trente à quarante minutes.